

Επίσημη Εφημερίδα C 178 της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Έκδοση
στην ελληνική γλώσσα

Ανακοινώσεις και Πληροφορίες

64ο έτος

10 Μαΐου 2021

Περιεχόμενα

IV Πληροφορίες

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ
ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2021/C 178/01 Ισοτιμίες του ευρώ — 7 Μαΐου 2021 1

V Γνωστοποιήσεις

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

Ευρωπαϊκή Επιτροπή

2021/C 178/02 Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για
ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση
κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής 2

2021/C 178/03 Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για
ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση
κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής 10

EL

IV

(Πληροφορίες)

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΠΡΟΕΡΧΟΜΕΝΕΣ ΑΠΟ ΤΑ ΘΕΣΜΙΚΑ ΚΑΙ ΛΟΙΠΑ ΟΡΓΑΝΑ ΚΑΙ
ΤΟΥΣ ΟΡΓΑΝΙΣΜΟΥΣ ΤΗΣ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗΣ ΕΝΩΣΗΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Ισοτιμίες του ευρώ ⁽¹⁾

7 Μαΐου 2021

(2021/C 178/01)

1 ευρώ =

Νομισματική μονάδα		Ισοτιμία	Νομισματική μονάδα		Ισοτιμία
USD	δολάριο ΗΠΑ	1,2059	CAD	δολάριο Καναδά	1,4689
JPY	ιαπωνικό γιεν	131,76	HKD	δολάριο Χονγκ Κονγκ	9,3661
DKK	δανική κορόνα	7,4361	NZD	δολάριο Νέας Ζηλανδίας	1,6730
GBP	λίρα στερλίνα	0,86810	SGD	δολάριο Σιγκαπούρης	1,6061
SEK	σουηδική κορόνα	10,1263	KRW	ουόν Νότιας Κορέας	1 350,52
CHF	ελβετικό φράγκο	1,0963	ZAR	νοτιοαφρικανικό ραντ	17,1863
ISK	ισλανδική κορόνα	150,50	CNY	κινεζικό ρενμινπί γιουάν	7,7809
NOK	νορβηγική κορόνα	10,0125	HRK	κροατική κούνα	7,5345
BGN	βουλγαρικό λεβ	1,9558	IDR	ρουπία Ινδονησίας	17 208,37
CZK	τσεχική κορόνα	25,682	MYR	μαλαισιανό ρινγκίτ	4,9587
HUF	ουγγρικό φιορίνι	358,01	PHP	πέσο Φιλιππινών	57,747
PLN	πολωνικό ζλότι	4,5754	RUB	ρωσικό ρούβλι	89,4671
RON	ρουμανικό λέου	4,9265	THB	ταϊλανδικό μπατ	37,588
TRY	τουρκική λίρα	10,0019	BRL	ρεάλ Βραζιλίας	6,3801
AUD	δολάριο Αυστραλίας	1,5523	MXN	πέσο Μεξικού	24,2006
			INR	ινδική ρουπία	88,6375

⁽¹⁾ Πηγή: Ισοτιμίες αναφοράς που δημοσιεύονται από την Ευρωπαϊκή Κεντρική Τράπεζα.

V

(Γνωστοποιήσεις)

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(2021/C 178/02)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής ⁽¹⁾.

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΕΝΙΑΙΟΥ ΕΓΓΡΑΦΟΥ

«Conca de Barberá»

PDO-ES-A1422-AM03

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 22 Φεβρουαρίου 2021

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. Διόρθωση σφάλματος στην οργανοληπτική περιγραφή

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά αφορούν δύο τύπους αφρώδους οίνου ποιότητας: λευκό και ερυθρώπο. Η οργανοληπτική περιγραφή του ερυθρού αφρώδους οίνου παραλείφθηκε εκ παραδρομής και ως εκ τούτου προστίθεται σήμερα.

Η παρούσα τροποποίηση αφορά το σημείο 2 των προδιαγραφών και το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για ήσσονος σημασίας τροποποίηση καθώς δεν συγκαταλέγεται σε εκείνες που καλύπτονται από το άρθρο 14 παράγραφος 1 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ

Σκοπός είναι η διόρθωση ενός σφάλματος, δεδομένου ότι οι προδιαγραφές αναφέρονται σε ερυθρό αφρώδη οίνο αλλά η οργανοληπτική περιγραφή είχε παραλειφθεί.

2. Τροποποίηση του αλκοολικού τίτλου

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Απαλείφονται οι μέγιστες τιμές αποκτημένου κατ' όγκο αλκοολικού τίτλου στην κατηγορία «Οίνος».

Στην περίπτωση των ερυθρών μονοποικιλιακών οίνων από την ποικιλία Terpat, μειώνονται οι ελάχιστες τιμές τόσο για τον αποκτημένο όσο και για τον ολικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο.

Αμφότερες οι τροποποιήσεις επηρεάζουν το σημείο 2 των προδιαγραφών του προϊόντος. Η πρώτη δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο, ενώ η δεύτερη επηρεάζει το σημείο 4 του ενιαίου εγγράφου.

(¹) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Πρόκειται για ήσσονος σημασίας τροποποιήσεις καθώς δεν συγκαταλέγονται σε εκείνες που καλύπτονται από το άρθρο 14 παράγραφος 1 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ

Λόγω της κλιματικής αλλαγής, οι καλλιεργητικές περίοδοι γίνονται όλο και πιο θερμές και ξηρές, με την ολική οξύτητα να μειώνεται και τον αλκοολικό τίτλο να αυξάνεται στους οίνους. Αυτό σημαίνει ότι υπάρχει αναντιστοιχία μεταξύ της φαινολικής ωρίμασης του φλοιού και των σπόρων των σταφυλιών, με αποτέλεσμα αυξημένη συγκέντρωση σακχάρων στη σάρκα κατά τη συγκομιδή. Ως αποτέλεσμα, ο παραγόμενος οίνος έχει υψηλότερο αλκοολικό τίτλο. Για τον λόγο αυτό, καταργούνται οι τιμές για τον μέγιστο αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο.

Επιπλέον, η ποικιλία σταφυλιών Trepat χαρακτηρίζεται από ανοιχτό χρώμα και χαμηλό αλκοολικό τίτλο. Τα τελευταία χρόνια, όταν χρησιμοποιείται για την παραγωγή ερυθρού οίνου, είναι δύσκολο να επιτευχθεί ο ελάχιστος αλκοολικός τίτλος.

Ως εκ τούτου, οι τροποποιήσεις του αλκοολικού τίτλου πραγματοποιούνται υπό το πρίσμα της προσαρμογής των οίνων της ΠΟΠ στην αλλαγή του κλίματος, προκειμένου να διασφαλίζονται τα τυπικά χαρακτηριστικά των οίνων που παράγονται με ΠΟΠ «Conca de Barberà».

3. Κατάργηση των ορίων όσον αφορά την πυκνότητα φύτευσης

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Καταργούνται τα όρια όσον αφορά την πυκνότητα φύτευσης των αμπελιών.

Αυτό επηρεάζει το σημείο 3 των προδιαγραφών του προϊόντος και το σημείο 5 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για ήσσονος σημασίας τροποποίηση καθώς δεν συγκαταλέγεται σε εκείνες που καλύπτονται από το άρθρο 14 παράγραφος 1 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ

Λόγω της κλιματικής αλλαγής και των νέων καλλιεργητικών τεχνικών, οι σημερινές πυκνότητες φύτευσης πρέπει εφεξής να τροποποιηθούν. Έως σήμερα, η καθορισμένη πυκνότητα κυμαινόταν μεταξύ 2 000 και 4 500 πρέμων ανά εκτάριο.

Ωστόσο, οι αποδόσεις παραγωγής που καθορίζονται στις προδιαγραφές, σε χλιόγραμμα ανά εκτάριο, θεωρούνται επαρκής περιορισμός. Ως εκ τούτου, κρίνεται ότι πρέπει να καταργηθούν οι κανόνες σχετικά με την πυκνότητα φύτευσης.

4. Διόρθωση σφάλματος στον δεσμό

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Δεν περιγραφόταν, όπως απαιτείται, η αιτιώδης σχέση για καθενιά από τις κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων που καλύπτονται από την εν λόγω ΠΟΠ. Ως εκ τούτου, το σφάλμα αυτό διορθώνεται στην περιγραφή του δεσμού.

Αυτό επηρεάζει το σημείο 7 των προδιαγραφών του προϊόντος και το σημείο 8 του ενιαίου εγγράφου.

Πρόκειται για ήσσονος σημασίας τροποποίηση καθώς δεν υπάρχουν αλλαγές στον δεσμό και έχει απλώς συμπληρωθεί η περιγραφή. Συνεπώς, δεν συγκαταλέγεται στις τροποποιήσεις που καλύπτονται από το άρθρο 14 παράγραφος 1 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής, για τη συμπλήρωση του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013.

ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ

Σκοπός είναι η διόρθωση ενός σφάλματος, καθώς ο δεσμός πρέπει να επεξηγείται για κάθε κατηγορία προϊόντων.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. Ονομασία/-ες

Conca de Barberá

2. Τύπος γεωγραφικής ένδειξης

ΠΟΠ — Προστατευόμενη ονομασία προέλευσης

3. Κατηγορίες αμπελοοινικού προϊόντος

1. Οίνος
3. Οίνος λικέρ
5. Αφρώδης οίνος ποιότητας
8. Ημιαφρώδης οίνος

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

1. *Λευκός οίνος και ερυθρωπός οίνος*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Παράγονται αποκλειστικά με ολική ή μερική αλκοολική ζύμωση νωπών σταφυλιών, τα οποία επιτρέπεται ή δεν επιτρέπεται να συνθλίβονται, ή γλεύκους σταφυλιών.

Λευκοί: από πρασινωπό αχνοκίτρινο έως έντονο χρυσαφί χρώμα. Διαυγείς και λαμπεροί, χωρίς θολότητα. Τα πρωτογενή αρώματα κυριαρχούν. Ελαφριά και δροσερή γεύση, για τους νεαρούς οίνους.

Ερυθρωποί: από έντονο κόκκινο χρώμα με αποχρώσεις ιώδεις και φλούδας κρεμμυδιού, έως πορτοκαλί, ανάλογα με τον βαθμό παλαίωσης. Πληθωρικός χαρακτήρας στη μύτη, με έντονες ανθώδεις και/ή φρουτώδεις νότες για τους νεαρούς οίνους, και ενδεχομένως νότες βανίλιας για τους οίνους που έχουν υποστεί παλαίωση σε ξύλο.

Μέγιστη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου: 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μικρότερη από 5 γραμμάρια ανά λίτρο· 250 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ίση ή μεγαλύτερη από 5 γραμμάρια ανά λίτρο.

Μέγιστη πτητική οξύτητα στους παλαιωμένους οίνους: 15 χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο

* Για τα όρια των παραμέτρων που δεν καλύπτονται εφαρμόζεται η σχετική κοινοτική νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)

—

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)

10,5

Ελάχιστη ολική οξύτητα

3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)

10

Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)

—

2. *Ερυθρός οίνος*

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Παράγεται αποκλειστικά με ολική ή μερική αλκοολική ζύμωση νωπών σταφυλιών, τα οποία επιτρέπεται ή δεν επιτρέπεται να συνθλίβονται, ή γλεύκους σταφυλιών. Το χρώμα μπορεί να ποικίλλει από έντονο κερασί με ιώδεις αποχρώσεις έως ρουμπινί με τόνους ώχρας. Χαρακτηρίζεται από καθαρά και έντονα αρώματα, οι δε νεαροί οίνοι είναι εμφανώς φρουτώδεις, με νότες βανίλιας, φρυγανισμένου ψωμιού και μπαχαρικών που ενισχύονται με την παλαίωση σε βαρέλι.

Μέγιστη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου: 150 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μικρότερη από 5 γραμμάρια ανά λίτρο· 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ίση ή μεγαλύτερη από 5 γραμμάρια ανά λίτρο.

Η πτητική οξύτητα μπορεί να υπερβαίνει το 1 χιλιοστοίσοδύναμο ανά λίτρο για κάθε βαθμό αλκοολικού τίτλου που υπερβαίνει το 11 % και κάθε έτος παλαίωσης, έως τα 20 χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο.

Για τους ερυθρούς μονοποικιλιακούς οίνους από την ποικιλία Tregat, ο αποκτημένος και ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος πρέπει να είναι τουλάχιστον 11 %.

* Για τα όρια των παραμέτρων που δεν καλύπτονται εφαρμόζεται η σχετική κοινοτική νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)

—

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)

11,5

Ελάχιστη ολική οξύτητα

3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)

13,33

Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)

—

3. Οίνος λικέρ

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Μεγάλο χρωματικό εύρος, από τις πιο αδιαφανείς και έντονες αποχρώσεις έως το άλλο άκρο του φάσματος για τους ερυθρούς και τους λευκούς οίνους, φτάνοντας έως και σε τόνους κεχριμπαριού, ανάλογα με τον βαθμό παλαίωσης. Οι οίνοι χαρακτηρίζονται από ήπια θερμότητα, με πιο φρουτώδη αρώματα όταν δεν έχουν παλαιωθεί σε βαρέλι. Οι παλαιωμένοι οίνοι διακρίνονται για τις νότες αλδευδών και αποξηραμένων φρούτων. Στο στόμα, είναι θερμοί, με πλούσια υφή και μεγάλη διάρκεια.

Μέγιστη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου: 150 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μικρότερη από 5 γραμμάρια ανά λίτρο· 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο, όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ίση ή μεγαλύτερη από 5 γραμμάρια ανά λίτρο.

* Για τα όρια των παραμέτρων που δεν καλύπτονται εφαρμόζεται η σχετική κοινοτική νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)

—

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)

15

Ελάχιστη ολική οξύτητα

(σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)

—

Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)

—

4. Αφρώδης οίνος ποιότητας

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το χρώμα πρέπει να είναι το αναμενόμενο για τους λευκούς, ερυθρωπούς και ερυθρούς οίνους, με δροσερά και φρουτώδη αρώματα τυπικά των ποικιλιών από τις οποίες παράγονται. Στο στόμα είναι δροσεροί, κρεμώδεις και ισορροπημένοι.

* Για τα όρια των παραμέτρων που δεν καλύπτονται εφαρμόζεται η σχετική κοινοτική νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)

—

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)

10,5

Ελάχιστη ολική οξύτητα

3,5 γραμμάρια ανά λίτρο, εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)

10

Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)

185

5. Ημαφρώδης οίνος

ΣΥΝΟΠΤΙΚΗ ΚΕΙΜΕΝΙΚΗ ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Το χρώμα πρέπει να είναι το περιγραφόμενο για τους λευκούς και/ή ερυθρωπούς οίνους, αλλά με την πρόσθετη παρουσία διοξειδίου του άνθρακα. Πρέπει να έχουν έντονη, φρουτώδη και/ή ανθώδη γεύση. Ισορροπημένοι και δροσεροί στο στόμα, δημιουργούν μια ελαφρά γαργαλιστική αίσθηση λόγω της έκλυσης διοξειδίου του άνθρακα.

Μέγιστη περιεκτικότητα σε διοξείδιο του θείου: 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο (λευκοί και ερυθρωποί) και 150 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο (ερυθροί), όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι μικρότερη από 5 γραμμάρια ανά λίτρο· 250 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο (λευκοί και ερυθρωποί) και 200 χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο (ερυθροί), όταν η περιεκτικότητα σε σάκχαρα είναι ίση ή μεγαλύτερη από 5 γραμμάρια ανά λίτρο.

* Για τα όρια των παραμέτρων που δεν καλύπτονται εφαρμόζεται η σχετική κοινοτική νομοθεσία.

ΓΕΝΙΚΑ ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)

—

Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)

10,5

Ελάχιστη ολική οξύτητα

(σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)

Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)

—

Μέγιστο ολικό διοξείδιο του θείου (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)

—

5. Οινολογικές πρακτικές

5.1. Ειδικές οινολογικές πρακτικές

Περιορισμός σχετικά με την οινοποίηση

Η συγκομιδή των σταφυλιών πρέπει να γίνεται με μεγάλη προσοχή. Μόνον σταφύλια που είναι επαρκώς ώριμα μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων που καλύπτονται από την ΠΟΠ με φυσικό κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο 9 % και άνω. Η απόδοση δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 70 λίτρα γλεύκους ή οίνου ανά 100 χιλιόγραμμα συγκομιζόμενων σταφυλιών.

5.2. Μέγιστες αποδόσεις

12 000 χιλιόγραμμα σταφυλιών ανά εκτάριο

84 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Η περιοχή αποτελείται από αμπελοτεμάχια που βρίσκονται εντός των ακόλουθων δήμων ή γεωγραφικών περιοχών:

Barberà de la Conca

Blancafort

Conesa

L'Espluga de Francolí

Forès

Montblanc

Pira

Rocafort de Queralt

Sarral

Senan

Solivella

Vallclara

Vilaverd

Vimbodv

Στον δήμο Vilanova de Prades, τα κτηματολογικά γεωτεμάχια 11, 16, 20, 21 και το αγροτεμάχιο 23 του κτηματολογικού γεωτεμαχίου 10.

Στον δήμο Cabra del Camp, γεωτεμάχιο 1, αγροτεμάχια 13, 15, 18, 28, 29, 34, 66 και 77· γεωτεμάχιο 4, αγροτεμάχια 35 και 51.

Στον δήμο Aiguamúrcia, γεωτεμάχιο 35, αγροτεμάχιο 14· γεωτεμάχιο 36, αγροτεμάχιο 1· γεωτεμάχιο 41, αγροτεμάχιο 13.

Τα αγροτεμάχια που αναφέρονται στις κοινότητες Cabra del Camp και Aiguamúrcia βρίσκονται εκτός των ορίων της ΠΟΠ «Conca de Barbera». Ωστόσο, ήταν ανέκαθεν ιδιοκτησία των συνεταιριών στο οινοποιείο Agrícola de Barbera de la Conca, SCCL και/ή των προμηθευτών της Bodegas Concavins, SA. Ως εκ τούτου, μπορούν να χρησιμοποιούνται για την παραγωγή οίνων που καλύπτονται από την ΠΟΠ «Conca de Barbera», εφόσον πληρούν επίσης τις ακόλουθες απαιτήσεις:

— Τα σταφύλια από τα προαναφερθέντα κτήματα χρησιμοποιούνταν στα προαναφερθέντα οινοποιεία πριν από την 1η Ιανουαρίου 1989.

— Η άδεια αυτή θα παραμείνει σε ισχύ όσο τα προαναφερθέντα αμπέλια συνεχίζουν να ανήκουν στους σημερινούς ιδιοκτήτες ή σε απευθείας κατιόντες τους. Θεωρείται ατομική άδεια η οποία πρέπει να ελέγχεται μεμονωμένα.

7. Κύρια/-ες οινοποιήσιμη/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου

MACABEO — VIURA

TEMPRANILLO — ULL DE LLEBRE

TREPAT

8. Περιγραφή του/των δεσμού/-ών

8.1. Οίνος

Το μεσογειακό κλίμα που μετριάζεται από την ηπιότητα της ακτής της Tarragona, ο ηπειρωτικός χαρακτήρας των περιοχών πέριξ της Lleida και η σημαντική διαφορά θερμοκρασίας μεταξύ ημέρας και νύχτας συμβάλλουν στην παραγωγή ελαφρών λευκών οίνων εξαιρετικής ποιότητας, με λεπτό φρουτώδες άρωμα και σχετικά χαμηλό αλκοολικό τίτλο. Οι ερυθρωποι οίνοι είναι ελαφροί, φρουτώδεις και δροσεροί λόγω της σχετικά χαμηλής οξύτητάς τους. Οι νεαροί ερυθροί οίνοι είναι ήπιοι, ελαφροί και εύγευστοι στο στόμα. Οι παλαιωμένοι ερυθροί οίνοι διαθέτουν πιο γεμάτο σώμα και χαρακτηρίζονται από μεγάλη αρωματική πολυπλοκότητα και διάρκεια.

Τα ιλυσπηλώδη και αργιλοπηλώδη εδάφη της Conca de Barberà προσδίδουν σώμα και δομή στους λευκούς οίνους, όπως και στους ερυθρούς και τους ερυθρωπούς οίνους. Οι ποτάμιες αναβαθμίδες δίνουν λευκούς και ερυθρωπούς οίνους που χαρακτηρίζονται από απαλότητα, ενώ τα σχιστολιθικά εδάφη, με το υψηλό ποσοστό σχιστόλιθου, προσδίδουν στους ερυθρούς οίνους πιο έντονο χρώμα και ισορροπημένη δομή.

8.2. Αφρώδης και ημιαφρώδης οίνος ποιότητας

Τα πιο χαρακτηριστικά εδάφη της Conca de Barberà είναι αργιλο-ασβεστολιθικά. Προσδίδουν σώμα και δομή τόσο στους αφρώδεις όσο και στους ημιαφρώδεις οίνους. Από την άλλη πλευρά, οι ποτάμιες αναβαθμίδες τους προσδίδουν μεγαλύτερη απαλότητα.

8.3. Οίνος λικέρ

Τα σχιστολιθικά εδάφη της περιοχής προσδίδουν χρώμα και πιο ισορροπημένη δομή στους οίνους λικέρ.

9. Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες απαιτήσεις)

Νομικό πλαίσιο

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης

Κάθε μεμονωμένη συσκευασία πρέπει να φέρει την αναγνωρισμένη σφραγίδα της ΠΟΠ και έναν μοναδικό ατομικό αριθμό. Ο αριθμός χορηγείται με βάση την παρτίδα στο οινοποιείο κατά τον χρόνο συσκευασίας.

Το ύψος των χαρακτήρων που χρησιμοποιούνται για την ένδειξη «Conca de Barberà» δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 4 χιλιοστά ή το ήμισυ του αντίστοιχου ύψους για την ένδειξη «Denominación de Origen» (ονομασία προέλευσης).

Οι ετικέτες πρέπει υποχρεωτικά να περιλαμβάνουν τα ακόλουθα στοιχεία:

- Το όνομα του δήμου που αναφέρεται στις πληροφορίες σχετικά με τον εμφιαλωτή ή τον μεταφορέα.
- Τον αποκτημένο κατ' όγκο αλκοολικό τίτλο, εκφρασμένο σε μονάδες ή μισές μονάδες του κατ' όγκο ποσοστού του, ακολουθούμενο από τη συντομογραφία % vol.
- Δήλωση, κατά περίπτωση, της παρουσίας θειωδών στο εμφιαλωμένο προϊόν.
- Τον αριθμό καταχώρισης στο Μητρώο Εμφιαλωτών του Υπουργείου Γεωργίας, Κτηνοτροφίας, Αλιείας, Τροφίμων και Περιβάλλοντος.
- Σε περίπτωση αναγραφής εμπορικής επωνυμίας, αυτή πρέπει να βρίσκεται εντός του οπτικού πεδίου και να έχει καταχωρισθεί εκ των προτέρων στο ισπανικό Γραφείο Ευρεσιτεχνιών και Εμπορικών Σημάτων. Η καταχώριση αυτή πρέπει να κοινοποιείται στο Μητρώο Εμφιαλωτών του Υπουργείου Γεωργίας, Κτηνοτροφίας, Αλιείας, Τροφίμων και Περιβάλλοντος.
- Ο αριθμός παρτίδας μπορεί να τοποθετείται εκτός του οπτικού πεδίου στο οποίο εμφανίζονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες.
- Το όνομα μιας ποικιλίας σταφυλιών, εάν το 85 % και άνω των σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για την παραγωγή του οίνου προέρχονται από την εν λόγω ποικιλία.
- Το όνομα έως τριών ποικιλιών σταφυλιών, υπό τον όρο ότι ο οίνος παράγεται εξ ολοκλήρου από τις τρεις αυτές ποικιλίες και πάντοτε κατά φθίνουσα σειρά του ποσοστού τους στο μείγμα.
- Εάν υπάρχουν περισσότερες από τρεις ποικιλίες, αυτές μπορούν να αναφέρονται εκτός του οπτικού πεδίου στο οποίο εμφανίζονται οι υποχρεωτικές πληροφορίες, πάντοτε κατά φθίνουσα σειρά του ποσοστού τους στο μείγμα.

- Το έτος συγκομιδής, εάν το 85 % και άνω των σταφυλιών που χρησιμοποιήθηκαν για την παραγωγή του οίνου συγκομίστηκαν κατά τη διάρκεια του έτους που δηλώνεται στην περιγραφή.
- Για τις ονομασίες οίνων με το όνομα του αμπελοκαλλιεργητή ή του κτήματος, ο οίνος πρέπει να προέρχεται από αμπέλια που καλλιεργούνται από τον εν λόγω αμπελοκαλλιεργητή ή είναι εγγεγραμμένα στο κτήμα, και να παράγεται αποκλειστικά και μόνον από τις καλλιέργειες του αμπελοκαλλιεργητή και από το κτήμα, αντίστοιχα.

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

<https://ja.cat/AlaP4>

Δημοσίευση κοινοποίησης σχετικά με την έγκριση τυπικής τροποποίησης προδιαγραφών προϊόντος για ονομασία στον αμπελοοινικό τομέα σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφοι 2 και 3 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής

(2021/C 178/03)

Η παρούσα κοινοποίηση δημοσιεύεται σύμφωνα με το άρθρο 17 παράγραφος 5 του κατ' εξουσιοδότηση κανονισμού (ΕΕ) 2019/33 της Επιτροπής (*).

ΚΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΤΥΠΙΚΗΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΤΟΥ ΕΝΙΑΙΟΥ ΕΓΓΡΑΦΟΥ

«BEAUMES DE VENISE»

PDO-FR-A0724-AM02

Ημερομηνία της κοινοποίησης: 9.3.2021

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΑΙ ΑΙΤΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΗΣ ΕΓΚΡΙΘΕΙΣΑΣ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗΣ

1. Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή

Στο κεφάλαιο I σημείο IV παράγραφος 3 «Άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή» των προδιαγραφών προϊόντος, ο δήμος του Violès προστίθεται στον κατάλογο των δήμων του Vaucluse από τους οποίους αποτελείται η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, προκειμένου να συνεκτιμηθούν οι οινοποιητικές πρακτικές. Ο δήμος αυτός συνορεύει με την άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή και δεν θέτει υπό αμφισβήτηση τη βάση του δεσμού με τη γεωγραφική περιοχή.

Η τροποποίηση αυτή συμπεριλαμβάνεται στην ενότητα «Περαιτέρω προϋποθέσεις» του ενιαίου εγγράφου.

2. Ποικιλιακή σύνθεση

— Στο κεφάλαιο I σημείο V παράγραφος 1 «Ποικιλιακή σύνθεση» των προδιαγραφών προϊόντος, η ποικιλία Mourvèdre μεταφέρεται από τον κατάλογο των δευτερευουσών ποικιλιών στον κατάλογο των πρόσθετων ποικιλιών.

Η εν λόγω τροποποίηση συμπεριλαμβάνεται στο ενιαίο έγγραφο κατόπιν μεταφοράς της ποικιλίας Mourvèdre από τον κατάλογο των δευτερευουσών ποικιλιών στον κατάλογο των κύριων ποικιλιών.

— Στο κεφάλαιο I σημείο V παράγραφος 2 «Κανόνες για τα ποσοστά παρουσίας των ποικιλιών στην εκμετάλλευση» των προδιαγραφών προϊόντος, εισάγεται τροποποίηση με την οποία ορίζεται ότι οι ποικιλίες Syrah και Mourvèdre πρέπει να αντιπροσωπεύουν τουλάχιστον το 25 % της ποικιλιακής σύνθεσης της εκμετάλλευσης σε επίπεδο αμπελώνα. Οι εν λόγω κανόνες για τα ποσοστά παρουσίας των ποικιλιών στην εκμετάλλευση δεν ισχύουν για μικρές εκμεταλλεύσεις με έκταση μικρότερη από 1,5 εκτάρια ή για εκμεταλλεύσεις που εξαναγκάζονται σε αναδιάρθρωση (διαδοχή, καταγγελία συμφωνητικού μίσθωσης, εκκαθάριση εταιρείας, εκρίζωση, απαλλοτρίωση, αγορά), στο πλαίσιο της οποίας ο παραγωγός οφείλει να συμμορφωθεί εντός πέντε ετών. Οι εν λόγω κανόνες για τα ποσοστά παρουσίας των ποικιλιών δεν επηρεάζουν το ενιαίο έγγραφο.

— Στο κεφάλαιο I σημείο XI «Μεταβατικά μέτρα» των προδιαγραφών του προϊόντος, το μεταβατικό μέτρο σχετικά με τους κανόνες για τα ποσοστά παρουσίας των ποικιλιών στην εκμετάλλευση έως τη συγκομιδή του 2015 απαλείφεται διότι είναι πλέον άνευ αντικειμένου. Η εν λόγω τροποποίηση δεν επηρεάζει το ενιαίο έγγραφο.

3. Συστήματα μόρφωσης

— Στο κεφάλαιο I σημείο VI παράγραφος 1 «Συστήματα μόρφωσης» των προδιαγραφών του προϊόντος, εισάγεται τροποποίηση προκειμένου να αποσαφηνιστούν η ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης, οι κανόνες κλαδέματος, καθώς και τα απαγορευμένα χημικά προϊόντα φυτοπροστασίας και ζιζανιοκτονίας.

Οι αμπελώνες έχουν ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης 4 000 πρέμων ανά εκτάριο. Επιπλέον, η μέγιστη απόσταση μεταξύ των σειρών αυξάνεται από 2,20 m σε 2,50 m, ενώ η ελάχιστη διαθέσιμη έκταση για κάθε πρέμο αυξάνεται από 2,20 m² σε 2,50 m².

Οι εν λόγω τροποποιήσεις περιλαμβάνονται στο σημείο «Οινοποιητικές πρακτικές» του ενιαίου εγγράφου.

(*) ΕΕ L 9 της 11.1.2019, σ. 2.

Όσον αφορά τους κανόνες κλαδέματος, η περίοδος μόρφωσης σε σχήμα κορδονιού τύπου Royat παρατείνεται από 2 σε 5 έτη. Ο μέγιστος αριθμός οφθαλμών, ο οποίος κρίθηκε πολύ υψηλός, μεταβάλλεται από 12 κατ' ανώτατο όριο σε 8 κατ' ανώτατο όριο. Διευκρινίζεται ότι η ανανέωση ενός αμπελοτεμαχίου στο οποίο τα πρέμνα έχουν μορφωθεί σε σχήμα κορδονιού τύπου Royat δεν μπορεί να υπερβαίνει το 10 % των υφιστάμενων πρέμνων κατ' έτος. Οι μεταβολές αυτές συνάδουν με τις πρακτικές που εφαρμόζονται στην πράξη.

Οι εν λόγω τροποποιήσεις περιλαμβάνονται στο σημείο «Οινοποιητικές πρακτικές» του ενιαίου εγγράφου.

Παρέχονται διευκρινίσεις σχετικά με τα χημικά προϊόντα φυτοπροστασίας και ζιζανιοκτονίας τα οποία απαγορεύονται στους αμπελώνες. Οι εν λόγω λεπτομέρειες προστίθενται στο σημείο «Οινοποιητικές πρακτικές» του ενιαίου εγγράφου.

- Απαγορεύεται η χρήση συγκεκριμένων χημικών προϊόντων για την καταπολέμηση του βοτρυτή.
- Απαγορεύεται η ολική χημική ζιζανιοκτονία του αμπελοτεμαχίου.
- Απαγορεύεται η χημική ζιζανιοκτονία μεταξύ των σειρών.
- Απαγορεύεται η χημική ζιζανιοκτονία στο κεφάλι του αμπελοτεμαχίου.
- Διατηρείται η φυσική φυτική κάλυψη στο κεφάλι του αμπελοτεμαχίου.
- Απαγορεύεται η κάλυψη του εδάφους με πλαστικό.

4. **Ανάμιξη ποικιλιών σταφυλιών στους οίνους**

- Στο κεφάλαιο I, σημείο IX «Μεταποίηση, επεξεργασία, ωρίμαση, συσκευασία» των προδιαγραφών του προϊόντος, προστίθενται πληροφορίες προκειμένου να αποσαφηνιστούν οι κανόνες ανάμιξης ποικιλιών σταφυλιών στους οίνους και το όριο χρωματικής έντασης των οίνων.

Οι οίνοι παράγονται από ανάμιξη σταφυλιών ή οίνων που περιέχουν κατά μείζονα λόγο τις κύριες και τις πρόσθετες ποικιλίες, ενώ πρέπει επίσης να περιέχουν την ποικιλία Grenache N. Οι κύριες και οι πρόσθετες ποικιλίες πρέπει να αντιστοιχούν τουλάχιστον στο 60 % του μείγματος.

Το όριο της χρωματικής έντασης μειώνεται και είναι ίσο ή μεγαλύτερο από 5 αντί 6.

Οι εν λόγω λεπτομέρειες προστίθενται στο σημείο «Περιγραφή του/των οίνου/-ων» του ενιαίου εγγράφου.

- Στο κεφάλαιο I, σημείο IX «Μεταποίηση, επεξεργασία, ωρίμαση, συσκευασία» των προδιαγραφών του προϊόντος, εισάγονται τροποποιήσεις προκειμένου να αποσαφηνιστούν τα ακόλουθα:

Όλοι οι φορείς εκμετάλλευσης διαθέτουν οινοποιητικό δυναμικό το οποίο ισούται τουλάχιστον με τον όγκο του παραγόμενου οίνου κατά την προηγούμενη συγκομιδή, όταν η έκταση είναι η ίδια.

Η γραμμή εμφιάλωσης και ο εξοπλισμός συσκευασίας πρέπει να υποβάλλονται σε διαδικασία καθαρισμού.

Απαγορεύεται η χρήση συσσωματωμένων φελλών.

Οι φορείς εκμετάλλευσης πρέπει να αποδεικνύουν ότι διαθέτουν κατάλληλους χώρους αποθήκευσης για προϊόντα έτοιμα για την αγορά.

Οι εν λόγω λεπτομέρειες σχετικά με την αποθήκευση και τη συσκευασία δεν επηρεάζουν το ενιαίο έγγραφο.

5. **Απαιτήσεις δήλωσης παραγωγού**

Στο κεφάλαιο II των προδιαγραφών του προϊόντος αποσαφηνίζονται οι απαιτήσεις δήλωσης που ισχύουν για τους παραγωγούς, ώστε να διασφαλίζεται η συμμόρφωσή τους με τις μεθόδους ελέγχου των αξιώσεων, των συναλλαγών και της συσκευασίας. Οι εν λόγω λεπτομέρειες δεν επηρεάζουν το ενιαίο έγγραφο.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

1. **Όνομασία/-ες**

Beaumes de Venise

2. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

3. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

4. Περιγραφή του/των οίνου/-ων

Οι οίνοι είναι μη αφρώδεις ερυθροί, παραγόμενοι σε χαμηλή απόδοση και προερχόμενοι από ανάμειξη διαφόρων ποικιλιών. Είναι σημαντικό οι ποικιλίες Grenache N, Syrah N και Μουνβένδρε να χρησιμοποιούνται ως κυρίαρχες ποικιλίες. Οι ποικιλίες Grenache, Syrah και Μουνβένδρε πρέπει να αντιστοιχούν τουλάχιστον στο 60 % του μείγματος.

Οι έντονοι αυτοί οίνοι χαρακτηρίζονται από κομψή και στρογγυλή δομή και γεμάτο σώμα, καθώς και από άρτια ισορροπία μεταξύ της οξύτητας, της αλκοόλης και των μεταξένιων τανινών, αλλά και από φρουτώδη, πικάντικα αρώματα, τα οποία εμπλουτίζονται με ζωικά στοιχεία μετά την παλαίωση.

Περιεκτικότητα σε μηλικό οξύ $< \eta = 0,4 \text{ g/l}$: ελάχιστος φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος $> 12,5 \text{ \% vol}$: τροποποιημένη χρωματική ένταση μεγαλύτερη ή ίση με 6· δείκτης ολικών πολυφαινόλων μεγαλύτερος ή ίσος με 45.

Περιεκτικότητα σε ζυμώσιμα σάκχαρα $< \eta = 3 \text{ g/l}$, αν ο φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι $< \eta = 14 \text{ \%}$, ή 4 g/l αν ο φυσικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος είναι $> 14 \text{ \% vol}$.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστη ολική οξύτητα:	σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	16,33
Μέγιστη περιεκτικότητα σε ολικό θειώδη ανυδρίτη (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	

5. Οινοποιητικές πρακτικές

5.1. Ειδικές οινολογικές πρακτικές

Πυκνότητα

Καλλιεργητική πρακτική

- Οι αμπελώνες έχουν ελάχιστη πυκνότητα φύτευσης 4 000 πρέμων ανά εκτάριο.
- Η απόσταση μεταξύ των σειρών δεν πρέπει να υπερβαίνει τα 2,50 m.
- Κάθε πρέμο έχει στη διάθεσή του μέγιστη έκταση 2,50 m². Η έκταση αυτή ορίζεται ως το γινόμενο της απόστασης μεταξύ των σειρών επί την απόσταση μεταξύ των πρέμων.
- Το κενό μεταξύ των πρέμων της ίδιας σειράς κυμαίνεται μεταξύ 0,90 m και 1,10 m, εξαιρουμένων των αμπέλων που έχουν μορφωθεί σε σχήμα μονόπλευρου κορδονιού για τα οποία το κενό μεταξύ των πρέμων της ίδιας σειράς κυμαίνεται μεταξύ 0,80 m και 1,10 m.

Κλάδεμα

Καλλιεργητική πρακτική

Το κλάδεμα των αμπέλων είναι βραχύ (σε κυπελλοειδές σχήμα ή σε σχήμα κορδονιού τύπου Royat), με ανώτατο όριο τους 12 οφθαλμούς ανά πρέμο. Κάθε κεφαλή φέρει το πολύ δύο οφθαλμούς.

- Η περίοδος μόρφωσης σε σχήμα κορδονιού τύπου Royat περιορίζεται στα 5 έτη. Κατά την περίοδο αυτή, επιτρέπεται το μονόπλευρο ή αμφίπλευρο κλάδεμα Guyot, με ανώτατο όριο τους 8 οφθαλμούς ανά πρέμο μετά το βλαστολόγημα.
- Η ανανέωση ενός αμπελοτεμαχίου στο οποίο τα πρέμα έχουν μορφωθεί σε σχήμα κορδονιού τύπου Royat δεν μπορεί να υπερβαίνει το 10 % των υφιστάμενων πρέμων κατ' έτος.

Συγκομιδή και μεταφορά

Καλλιεργητική πρακτική

Τα σταφύλια συγκομίζονται χειρωνακτικά.

- Η διαλογή της συγκομιδής πρέπει να πραγματοποιείται στο αμπελοτεμάχιο ή σε τραπέζι διαλογής.
- Το περιεχόμενο των ανατρεπόμενων ρυμουλκούμενων οχημάτων για τη μεταφορά της συγκομιδής δεν μπορεί να υπερβαίνει τα 3 000 kg.

Άρδευση

Καλλιεργητική πρακτική

- Η άρδευση επιτρέπεται.

Οινολογικές πρακτικές και φυσική επεξεργασία

Ειδική οινολογική πρακτική

- Απαγορεύεται κάθε θερμική επεξεργασία του τρύγου σε θερμοκρασία άνω των 40 °C.

Ο ολικός κατ' όγκο αλκοολικός τίτλος των οίνων, μετά τον εμπλουτισμό, δεν υπερβαίνει το 14,5 %.

Ζιζανιοκτονία

Καλλιεργητική πρακτική

Για τη διατήρηση των χαρακτηριστικών του φυσικού και βιολογικού περιβάλλοντος που αποτελεί βασικό χαρακτηριστικό του αμπελοτοπίου:

- Απαγορεύεται η χρήση συγκεκριμένων χημικών προϊόντων για την καταπολέμηση του βοτρυτή.
- Απαγορεύεται η ολική χημική ζιζανιοκτονία του αμπελοτεμαχίου.
- Απαγορεύεται η χημική ζιζανιοκτονία μεταξύ των σειρών.
- Απαγορεύεται η χημική ζιζανιοκτονία στο κεφάλι του αμπελοτεμαχίου.
- Διατηρείται η φυσική φυτική κάλυψη στο κεφάλι του αμπελοτεμαχίου.
- Απαγορεύεται η κάλυψη του εδάφους με πλαστικό.

5.2. Μέγιστες αποδόσεις

Ερυθρός οίνος

42 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

6. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Η συγκομιδή των σταφυλιών, η οινοποίηση, η επεξεργασία και η ωρίμαση των οίνων πραγματοποιούνται στο έδαφος των ακόλουθων δήμων του νομού Vaucluse: Beaumes-de-Venise, Lafare, La Roque-Alric και Suzette.

7. Κύρια/-ες οινοποίηση/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου

Grenache N

Mourvèdre N – Monastrell

Syrah N – Shiraz

8. Περιγραφή του/-ων δεσμού/-ών

Η αμπελοργική έκταση έχει νότιο προσανατολισμό και βρίσκεται στο έδαφος της οροσειράς Dentelles de Montmirail. Το μεσογειακό κλίμα χαρακτηρίζεται από πολύ ξηρά καλοκαίρια με άφθονη ηλιοφάνεια. Το κλίμα αυτό ευνοεί την ωρίμαση των σταφυλιών. Οι ξηροί, ερυθροί οίνοι παράγονται από ανάμειξη διαφόρων ποικιλιών σταφυλιών, συμπεριλαμβανομένων των Grenache N και Syrah N. Οι έντονοι αυτοί οίνοι διαθέτουν οργανοληπτικό προφίλ που χαρακτηρίζεται από κομψή και στρογγυλή δομή και γεμάτο σώμα, καθώς και από άρτια ισορροπία μεταξύ της οξύτητας, της αλκοόλης και των μεταξένιων τανινών, αλλά και από φρουτώδη, πικάντικα αρώματα, τα οποία εμπλουτίζονται με ζωικά στοιχεία μετά την παλαίωση.

9. Ουσιώδεις περαιτέρω προϋποθέσεις (συσκευασία, επισήμανση, άλλες προϋποθέσεις)

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Παρέκλιση σχετικά με την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Η άμεσα γειτνιάζουσα περιοχή, που ορίζεται κατά παρέκκλιση για την οινοποίηση, την επεξεργασία και την παλαίωση των οίνων, περιλαμβάνει το έδαφος των ακόλουθων δήμων του νομού Vaucluse: Aubignan, Courthézon, Gigondas, Sarrians, Vacqueyras και Violès.

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος πρόσθετης προϋπόθεσης:

Συμπληρωματικές διατάξεις σχετικά με την επισήμανση

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Στις ετικέτες των οίνων με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να αναγράφεται η ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Cru des Côtes du Rhône».

Στις ετικέτες των οίνων με ελεγχόμενη ονομασία προέλευσης μπορεί να αναγράφεται η ευρύτερη γεωγραφική ενότητα «Vignobles de la Vallée du Rhône», σύμφωνα με τις προϋποθέσεις που καθορίζονται στη σύμβαση που υπογράφεται μεταξύ των διαφόρων εμπλεκόμενων οργανισμών προστασίας και διαχείρισης.

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-75070b8a-ae04-4f4e-9d15-ee0dcb121b20

ISSN 1977-0901 (ηλεκτρονική έκδοση)
ISSN 1725-2415 (έντυπη έκδοση)



Υπηρεσία Εκδόσεων
της Ευρωπαϊκής Ένωσης
L-2985 Λουξεμβούργο
ΛΟΥΞΕΜΒΟΥΡΓΟ

EL